

Windringe Ananas Dessert

Hallo!
Weihnachten ist ja jetzt schon eine Zeit lang vorbei. Der
Weihnachtsbaum ist weggeräumt, besser gesagt weggeworfen. Die
Weihnachtsdeko weggeräumt, nur ein Überbleibsel haben wir
heute noch von Weihnachten: Windringlein.
Irgendwie wollte die heute keiner essen! Also was machen wir
mit den guten Dingen?? Ich habe heute kurzerhand ein
Dessert daraus gezaubert!



Und da wir aber nicht mehr Weihnachten haben und wir dem Winter auch gerne ein wenig entkommen möchten, habe ich dem Beskerer ein bisschen Frühling geflügel. Adana's gute Züge sind schon wieder auf die warme Jahreszeit, obwohl ich den Schnee auch liebe, die Kälte bräuchte ich nicht.



Windringe Ananas Dessert

Zutaten:

8-10 Stk. Windringe

250 g Topfen

25 g Staubzucker

1/2 Dose Ananas

Windringe in kleine Stücke schneiden oder brechen. Topfen
Ananashälften aus der Dose gießen und die Creme in einem
Schneidebecken mit Sternrührerfüßen, Ananas in kleine Stücke
schneiden. Windringen, Creme und Ananas abwechselnd in ein
Glas schichten.
Wer keine Windringe mehr hat, kann auch Baiser oder
Biskotten nehmen. Ansonsten sollte man das Dessert nicht
stehen lassen, sonst werden die Windringe von der Ananas und
der Creme zu weich. Es sei denn, man mag das so. Mir ist es
lieber. Ich habe noch etwas "Knack" im Dessert.



Mit dem Dessert ist wirklich der letzte Rest Weihnachten bei uns verschwunden, obwohl es noch ein ganz schön kaltes und nicht so warmes Weihnachtsfest wird. Aber dann werden heute auch noch die Räume und dann "ja, was dann?" Frühling ist noch etwas winterlich, das passt in Januar, was ich mal in den Dachboden begeben und in meinem Deko-Fundus stöbern.